вкусно и просто

вкусные блюда на скорую руку

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Несмотря на то что в современном ритме жизни готовить чаще всего не хватает времени, жить в комфорте все-таки хочется. А чтобы хорошо питаться, необходимо уметь готовить. Рецепты блюд, приведенные в этой книге, помогут разнообразить ваш повседневный рацион и, кроме того, позволят вкусно накормить, а может, и удивить пришедших к вам гостей.

Для тех, кто хочет вкусно готовить, не затрачивая много времени.

- Ольга Ивушкина
  - Введение
  - Глава 1
    - Гастрономический опыт
    - Запеченная рыба «Золотое дно»
    - Яичные гнезда
    - Фасолевый суп
    - Запеканка мясная
    - Рис «Веселый боцман»
    - Капустные котлеты
    - Помидоры «Медовые»
    - Тосты «Элементарные»
    - Суп «Полдень»
    - Гречневая каша с овощами
    - Капустный салат «На все времена»
    - Бутерброды «Красная Шапочка»
    - «Клюквенные яблоки»
    - Цветная капуста в тесте
    - Салаге «Универсальный»
    - Бутерброды «Смешанные»
    - Свекольный салат
    - Фаршированный болгарский перец
    - Овощное ассорти с сосисками
    - Бутерброд «Простое удовольствие»
    - Крабовый салат
    - Крестьянская похлебка
    - Гарнир к мясным блюдам
    - Салат «Весеннее утро»
    - Салат «Зеленая поляна»
    - Салат «Дачный»
    - Салат «Миланский»
    - Бутерброд «Волжские просторы»

- Бутерброд «Оранжевые острова»
- Бутерброд «Зеленое облако»
- Бутерброд «Бременские музыканты»
- Бутерброд «Чудеса Мальты»
- Бутерброд «Яблочный спас»
- Бутерброд «Вторая жизнь»
- Бутерброд «Летняя пора»
- Бутерброд «Старичок-боровичок»
- Бутерброд «Чукотская сказка»
- Бутерброд «Утро в разливе»
- Бутерброд «Семеро козлят»
- Бутерброд «Радуга»
- Бутерброд «Полная чаша»
- Бутерброд «Закуска сумоиста»
- Бутерброд «Блаженство ночи»
- Бутерброд «Творожный десерт»
- Бутерброд «Вишневый сад»
- Бутерброд «Сладкая жизнь»
- Глазунья «Скандинавия»
- Бутерброд «Курочка Ряба»
- Бутерброд «Спасение Рима»
- Бутерброд «Украинская закуска»
- Бутерброд «Кузнечики»
- Бутерброд «Завтрак в Марселе»
- Бутерброд «Узник замка Иф»
- Бутерброд «Яичные страсти»
- Бутерброд «Джунгли Амазонки»
- Бутерброд «Мозговая зависимость»
- Болтушка «Дунайская»
- Бутерброд «Улочки Парижа»
- Глазунья «Зимняя»
- Глазунья «Пикантная»
- Глазунья «Отрада»
- Глазунья «Артистическая»
- Глазунья «Десертная»
- Глазунья «Провинциальная»
- Болтушка «Неясность»
- Болтушка «Курочка Ряба»
- Глазунья «Деревенская»
- Глазунья «Северное сияние»
- Глазунья «Золушка»
- Глазунья «Дачная фантазия»
- Глазунья «Августовские звездочки»
- Глазунья «Завтрак по-американски»

- Глазунья «Зигзаг удачи»
- Болтушка «Рисовый рай»
- Омлет «Ленивый»
- Омлет «Оригинальный»
- Глазунья «Любимая»
- Глазунья «Солнечная долина»
- Болтушка «Путешествие по Италии»
- Омлет «Улыбка»
- Омлет «Грибной»
- Омлет «Том Сойер»
- Омлет «Верный Мишель»
- Омлет «Лукоморье»
- Омлет «Зеленый остров»
- Омлет «Детский»
- Омлет «По-неаполитански»
- Омлет «Королева»
- Омлет «Россиянка»
- Омлет «Яблочный спас»
- Омлет «Баден-Баден»
- Омлет «Деревенское утро»
- Омлет «Печеночный»

○ Глава2

- Бутерброд «Замки Луары»
- Бутерброд «Красоты гавайских островов»
- Бутерброд «Курортная жизнь»
- Бутерброд «Поросячий восторг»
- Бутерброд «Сказка о репке»
- Бутерброд «Раковые шейки»
- Бутерброд «Фавориты короля»
- Икра из болгарского перца
- Бутерброд «Дары Черного моря»
- Бутерброд «Деликатес»
- Бутерброд «Северный полюс»
- Бутерброд «Лондонский туман»
- Салат «Нежность»
- Рис с грибами
- Салат «Средиземноморский»
- Пельмени в омлете
- Говядина, тушенная с помидорами
- Голубцы сшампиньонами
- Салат «Нептун»
- Рагу «Летний обед»
- Грибы, тушенные со сметаной
- Фаршированные помидоры

- Рыбный салат
- Сырные котлетки

- Глава3
  - Печеные бананы
  - Медовый кекс
  - Вишневый творог
  - Черничный десерт
  - Печенье «Термитник»
  - Тропический коктейль
  - Мусс «Зеленое яблочко»
  - Фрукты с коньяком
  - Яблоки, печенные с медом
  - Заварные пирожные
  - Яблочный пирог «Пятнадцать минут»
  - Миндальное печенье
  - Клубничная запеканка
  - Лимонный сметанник
  - Хворост
  - Печенье «Домашнее»

Ольга Ивушкина
Вкусные блюда на скорую руку

Введение

Если некоторые из вас редко готовят в связи с нехваткой свободного времени или просто не умеют этого делать, не стоит расстраиваться по этому поводу. Научиться можно всегда, было бы желание. Чтобы вы смогли постепенно настроиться на готовку, войти, как говорится, во вкус происходящего, мы начнем с азов, то есть с самого простого, что только можно придумать. Вооружайтесь ножом, открывайте холодильник – и начинайте готовить!

Глава 1
Азы кулинарного искусства

Гастрономический опыт

Требуется: 300 г картофеля, 1 луковица, 4 помидора, 4 яйца, 3 ст. л. тертого сыра, 3–4 зубчика чеснока, 1 сладкий болгарский перец, 2 ст. л. растительного масла, молотый перец, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите, нарежьте соломкой, жарьте в кипящем масле. Когда картофель будет почти готов, добавьте нарезанные лук, помидоры, болгарский перец, через 3–5 мин вбейте яйца, посыпьте тертым сыром, поперчите, посолите, накройте крышкой и жарьте пару минут. Подать на стол это блюдо можно прямо в сковороде без ручки.

Запеченная рыба «Золотое дно»

Требуется: 500 г любого рыбного филе, 1 луковица, 1 ст. л. лимонного сока, 150 г майонеза, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. консервированной кукурузы, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Рыбное филе нарежьте кусочками, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле. Выложите рыбу на смазанный маслом противень, добавьте кукурузу, сверху уложите кольца лука, полейте лимонным соком, майонезом, посыпьте сыром. Выпекайте в хорошо разогретой духовке около 20 мин до золотистого цвета.

Яичные гнезда

Требуется: 3 яйца, 1 луковица, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, петрушка, укроп.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, очистите и разрежьте на половинки. Луковицу мелко нарежьте, поджарьте на растительном масле. Смешайте поджаренный лук с измельченными петрушкой и укропом, яичными желтками, майонезом, наполните этой смесью белки. У вас готова прекрасная закуска! А к чему ее подать – дело вашего вкуса.

Фасолевый суп

Требуется:2 ст. л. фасоли, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. л. риса, 1 корень петрушки, 1 л воды или мясного бульона, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите в воде на несколько часов или на ночь, затем варите до готовности. Картофель очистите, нарежьте кубиками, варите в кипящей воде или бульоне. Лук мелко нарежьте, морковь и корень петрушки натрите на терке, обжарьте все на масле и добавьте в суп вместе с рисом, варите около 15 мин, в конце варки добавьте отварную фасоль, соль, специи. Подавайте суп горячим, со сметаной.

Запеканка мясная

Требуется: 1 банка свиной или говяжьей тушенки, 500 г лапши, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 2 ст. л. брынзы, соль, перец.

Способ приготовления. Тушенку разогрейте на маргарине, смешайте с отваренной лапшой, взбитыми яйцами, посолите, поперчите. Сверху посыпьте брынзой и поставьте в хорошо разогретую духовку, выпекайте 15–20 мин. Эта запеканка прекрасно подойдет к обеду.

Рис «Веселый боцман»

Требуется: 400 г риса, 200 г помидоров, 200 г креветок, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Рис отварите в 600 мл воды, помидоры натрите на терке, чеснок измельчите. Креветок отварите в подсоленной воде. Натертые помидоры потушите в сковороде с растительным маслом, добавьте чеснок, посолите. Рис выложите на плоское блюдо, сверху положите креветок, полейте соусом из помидоров.

Капустные котлеты

Требуется: 500 г капусты, 2 яичных желтка, 4 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, соль, растительное масло, сметана.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте, смешайте с желтками, маслом, солью, 2 ст. л. муки. Сформуйте котлеты, обваляйте их в оставшейся муке или сухарях и жарьте на сковороде с обеих сторон. Подавайте со сметаной в горячем виде.

Помидоры «Медовые»

Требуется: 400 г помидоров, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. изюма.

Способ приготовления. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите их от кожицы, мелко нарежьте, добавьте изюм, залейте медом.

Тосты «Элементарные»

Требуется: 4 ломтика хлеба, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ч. л. кетчупа, соль.

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, посыпьте сыром, намажьте майонезом и слегка посолите. Выпекайте на решетке в духовке 3 мин.

Элементарно? Конечно, зато как вкусно!

Суп «Полдень»

Требуется: 100 г вермишели, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 2 л воды или мясного бульона.

Способ приготовления. Отварите вермишель в кипящей подсоленной воде в течение 5 мин. Коренья очистите, натрите на терке, обжарьте в кипящем масле на сковороде. Вермишель и коренья поместите в кипящую воду или бульон и варите 10–12 мин. В готовый суп положите измельченную зелень.

Гречневая каша с овощами

Требуется:2 стакана гречневой крупы, 4 стакана воды, 1 луковица, 1 морковь, 2 болгарских перца, 1 баклажан, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Крупу переберите, залейте водой и варите 12–15 мин на умеренном огне. Баклажан пеките в духовке, пока его кожица не потемнеет и не сморщится. Лук, морковь и перец нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Баклажан очистите, нарежьте мелкими кубиками, смешайте с остальными овощами, выложите их на кашу.

Капустный салат «На все времена»

Требуется: 1 кочан капусты, 2 моркови, 1 яблоко, зеленый лук, 2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте, морковь, яблоко натрите на терке, лук измельчите. Все перемешайте, посолите, заправьте сметаной. Прелесть этого салата в том, что его можно приготовить в любое время года.

Бутерброды «Красная Шапочка»

Требуется: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, хлеб, соль, перец.

Способ приготовления. Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

«Клюквенные яблоки»

Требуется: 200 г яблок, 2 ст. л. клюквенного сока, 1 ст. л. грецких орехов, 1 ч. л. изюма.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожицы и семечек, натрите на терке, залейте клюквенным соком, добавьте измельченные грецкие орехи, изюм. Сверху салат украсьте ягодами клюквы.

Цветная капуста в тесте

Требуется: 500 г цветной капусты, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Капусту отварите в подсоленной воде, разберите на соцветия. Взбейте яйцо с солью, добавьте муку и сметану. Соцветия капусты обваляйте в полученном тесте и жарьте в кипящем растительном масле до золотистого цвета.

Салаге «Универсальный»

Требуется: 3 моркови, 200 г зеленого горошка, 3 картофелины, *1 /2* стакана майонеза, соль.

Способ приготовления. Морковь и картофель отварите, очистите и нарежьте мелкими кубиками, смешайте с горошком, посолите и заправьте майонезом. Этот салат сочетается с любой другой закуской, поэтому так и называется.

Бутерброды «Смешанные»

Требуется: 100 г куриного паштета, 50 г плавленого сыра, 1 помидор, 1 ч. л. майонеза, зелень петрушки, зеленый лук, 4 ломтика хлеба.

Способ приготовления. Смешайте паштет, сыр и майонез. Намажьте этой массой ломтики хлеба. Украсьте бутерброды кружками помидора, зеленью петрушки и лука.

Свекольный салат

Требуется: 500 г свеклы, 1 ч. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 3–4 зубчика чеснока, 1 соленый огурец, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, соль, зеленый лук.

Способ приготовления. Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке. Соленый огурец мелко нарежьте, смешайте со свеклой, тертым хреном, толченым чесноком, орехами, зеленым луком и солью, заправьте майонезом.

Фаршированный болгарский перец

Требуется: 1 кг зеленого сладкого болгарского перца, 500 г мяса, 50 г риса, 50 г гречневой крупы, 1 луковица, 2 помидора, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень петрушки, укропа, растительное масло.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, обжарьте на сковороде с растительным маслом, добавьте мелко нарезанные лук, помидоры. В отдельных кастрюлях сварите рис и гречневую крупу. Затем все перечисленные компоненты смешайте.

Перец помойте, обрежьте верхушки и очистите от семян. Фарш посолите, поперчите и наполните им перец. Уложите перец в кастрюлю, добавьте масло, полейте сметаной и тушите 20–25 мин. Подавайте блюдо посыпанным зеленью, в горячем или холодном виде.

Овощное ассорти с сосисками

Требуется: 500 г картофеля, 500 г капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 2–3 помидора, 100 г фасоли, 300 г сосисок, соль, зелень укропа, растительное масло.

Способ приготовления. Сосиски немного обжарьте на сковороде и нарежьте небольшими кусочками, овощи нарежьте, фасоль отварите, капусту мелко нашинкуйте. В толстостенную кастрюлю налейте немного масла, поместите все компоненты, посолите, долейте немного воды и тушите на медленном огне до готовности. При подаче посыпьте укропом. Это ассорти можно подать как к обеду, так и к ужину. А можно как самостоятельное блюдо.

Бутерброд «Простое удовольствие»

Требуется: 1 батон, 100 г сливочного масла, 200 г колбасы, 3 помидора, зелень.

Способ приготовления. Батон нарежьте тонкими ломтиками, колбасу – небольшими кусочками, помидоры – дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и обжарьте с двух сторон.

На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху – дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

Крабовый салат

Требуется: 200 г крабовых палочек, 2 вареных яйца, 1 ст. л. консервированной кукурузы, 1 отварная картофелина, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки нарежьте кубиками, яйца и картофель мелко нарежьте. Все смешайте, добавьте кукурузу, посолите, заправьте майонезом.

Крестьянская похлебка

Требуется: 200 г картофеля, 200 г капусты, 2 моркови, 1 луковица, 100 г грибов, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. В кипящую воду положите нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель, измельченные грибы. Морковь очистите, натрите на терке, лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, затем добавьте в суп вместе с солью и перцем. Варите суп до готовности всех овощей. При подаче добавьте зелень.

Гарнир к мясным блюдам

Требуется: 300 г зеленого горошка, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 3 ст. л. риса,

2 ст. л. сливочного масла, 150 г томатного соуса, соль.

Способ приготовления. Рис слегка обжарьте на сливочном масле, залейте водой и тушите до готовности, посолив. Рис должен получиться рассыпчатым. Луковицу очистите, вместе с огурцом мелко порежьте, смешайте с зеленым горошком и рисом, залейте томатным соусом и все хорошо перемешайте.

Салат «Весеннее утро»

Требуется: 200 г редиса, 50 г зеленого лука, 50 г черемши, 1 вареное яйцо, 1 молодая морковь, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Редис очистите от стеблей, все компоненты мелко нарежьте, посолите, заправьте сметаной. Этот салат богат витаминами, необходимыми утомленному зимой организму.

Салат «Зеленая поляна»

Требуется: 200 г зеленого салата, 200 г шпината, 200 г щавеля, 2 яйца, 1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления. Яйца отварите, мелко нарежьте. Зелень помойте, очень мелко нарежьте, перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Салат «Дачный»

Требуется: 3–4 огурца, 4 помидора, небольшие пучки редиса, зеленого салата, зеленого лука, 200 г цветной капусты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Огурцы, помидоры, редис порежьте на небольшие дольки. Зеленый салат, лук и чеснок измельчите. Цветную капусту отварите и мелко порубите ножом. Все перемешайте и заправьте сметаной.

Салат «Миланский»

Требуется: 500 г капусты, 300 г макарон, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 200 г сметаны, 50 г горчицы, соль.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и отожмите, чтобы она выпустила сок. Макароны отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, подсушите. Очистите морковь и корень петрушки, натрите на терке. Лук мелко порежьте. Смешайте все компоненты, заправьте сметаной и горчицей.

Бутерброд «Волжские просторы»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 3 яблока, *1 /2* стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, корица.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки, вырежите сердцевину, порежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей.

Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон, посыпьте сахаром и положите на сковороду. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовку на 5–7 мин.

Бутерброд «Оранжевые острова»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 2 большие моркови, 100 г сыра, 2 ст. л. толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, зелень.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на маргарине с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них – сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовку на 2–3 мин.

Готовые бутерброды украсьте дольками помидоров и огурцов.

Бутерброд «Зеленое облако»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 400 г шпината, 100 г ветчины, 2 ч. л. муки, 1 яичный белок, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину порежьте и обжарьте. В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом.

Намажьте хлеб маргарином, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запеките в духовке.

Бутерброд «Бременские музыканты»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г ветчины (или нежирной колбасы), 150 г сыра,

3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 2 помидора, 1 свежий огурец, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Ветчину, сыр, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками или полосками, смешайте со сметаной, посолите, поперчите. Этот салат уложите на бутерброды, украсьте ломтиками огурца, помидора, листьями салата и укропа.

Бутерброд «Чудеса Мальты»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. В разогретой-сковороде растопите масло и поджарьте муку, Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите 5 мин.

Хлеб обжарьте в отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запеките в духовке.

Бутерброд «Яблочный спас»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. л. муки, *1 /2* стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко нарежьте и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите 2–3 мин.

Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 мин.

Бутерброд «Вторая жизнь»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 яйца, *3 /4* стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, *1 /2* ст. л. повидла, 2 ст. л. измельченных орехов.

Способ приготовления. Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон и поджарьте на сливочном масле.

В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте им хлеб и переложите на противень. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 мин.

Бутерброд «Летняя пора»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 огурца, 3 яйца, 4–5 ч. л. майонеза, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца – кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем 2–3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

Бутерброд «Старичок-боровичок»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, сухари, перец, соль.

Способ приготовления. Яйцо взбейте, посолите и обмакните в нем хлеб. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и переложите на противень, смазанный маслом.

Грибы мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле вместе с луком. Добавьте сметану, муку, перец, соль и тушите 20 мин. Этот соус выложите на хлеб, сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд «Чукотская сказка»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. майонеза, 100 г балыка или лососины, зелень.

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовке. Балык порежьте на маленькие кусочки. Ломтики хлеба намажьте майонезом и положите сверху кусочки балыка.

Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд «Утро в разливе»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук нарежьте кольцами и положите на ломтики хлеба. Посолите и поджарьте.

Бутерброд «Семеро козлят»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 100 г свежей капусты, 1 яблоко, 100 г тыквы, зелень, сахар, соль.

Способ приготовления. Капусту, тыкву, зелень, яблоко нарежьте, положите в касгрюлю, добавьте сливочного масла, соль, перец и тушите до готовности.

Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленной жидкости и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. На обжаренный хлеб положите тушеные овощи. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд «Радуга»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 средний картофель, 100 г цветной капусты,*1 /2* среднего кабачка, 2 яйца, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Морковь, капусту, кабачок, картофель отварите и нарежьте кубиками. Добавьте зеленый горошек, взбитые яйца со сливочным маслом, соль и хорошо перемешайте. Овощи положите на ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд «Полная чаша»

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 2 яйца, *1 /2* стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, консервированные фрукты и ягоды.

Способ приготовления. Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Консервированные ягоды и фрукты прогрейте в сахарном сиропе.

Выложите приготовленные ягоды и фрукты на ломтики хлеба.

Бутерброд «Закуска сумоиста»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, филе соленой сельди, У*2* стакана вареного риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовке. Филе порежьте. Лук порубите и обжарьте на сливочном масле. Яйцо взбейте.

В кастрюлю положите филе, лук, рис, залейте взбитым яйцом, поставьте на огонь и прогрейте. Приготовленную массу намажьте на хлеб и запеките в духовке.

Бутерброд «Блаженство ночи»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, *1 /2* стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы мелко нарежьте и пережарьте. К ним добавьте муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушите, пока соус не загустеет.

Каждый ломтик хлеба намажьте маслом, затем грибной массой, сверху положите дольки помидора, колечки лука и посыпьте тертым сыром.

Бутерброды положите на противень или на сковороду, поставьте в духовку и запекайте, пока верхний слой не подрумянится.

Бутерброд «Творожный десерт»

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, сухари.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешайте. Приготовленной массой намажьте хлеб и поставьте в духовку на 1–2 мин.

Бутерброд «Вишневый сад»

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 1 стакан вишни без косточек, 1 стакан сахара, 1 ст. л. молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте сахар, молоко, вишню, сливочное масло и хорошо перемешайте. Этой смесью залейте хлеб и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд «Сладкая жизнь»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Хлеб положите на сковороду, смазанную маслом, залейте приготовленной смесью и жарьте 5 мин.

Глазунья «Скандинавия»

Требуется: 2–3 яйца, жир для жаренья, 300 г стручков фасоли, соль, корица, зеленый лук

Для соуса: 70 г сыра рокфор, 1 стакан сметаны, чеснок, укроп.

Способ приготовления. Фасоль порежьте на кусочки и сварите в подсоленной воде. Как сварится, обжарьте ее на сковороде и вбейте туда яйца, посолите.

Приготовьте соус: перетрите сыр на мелкой терке, добавьте в него чеснок, прокрученный через мясорубку, и сметану – все взбейте миксером.

Когда яичница поджарится, выложите ее на отдельное блюдо, посыпьте корицей и мелко нарезанным зеленым луком, подайте вместе с охлажденным соусом.

Бутерброд «Курочка Ряба»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль, зелень.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле. Добавьте мелко рубленный лук, взбитые яйца, соль и запеките в духовке.

При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброд «Спасение Рима»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы,

4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томатного пюре, 50 г сыра.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке, смешайте с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запеките в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброд «Украинская закуска»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сала, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Обмакните кусочки хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон. На каждый ломтик хлеба положите кусочек сала. Хлеб переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом, и обжарьте.

Бутерброд «Кузнечики»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г зеленого горошка, 4 ст. л. сливочного масла, *1 /2* стакана молока, 1 ст. л. муки, 1 помидор, сахар, соль.

Способ приготовления. Потушите зеленый горошек, затем посолите, добавьте муку, сливочное масло и сахар.

Хлеб обмакните с обеих сторон в молоке и обжарьте на сливочном масле.

На готовые ломтики хлеба положите тушеный горошек. Бутерброды украсьте дольками помидора.

Бутерброд «Завтрак в Марселе»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, *1 /2* стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 100 г сыра.

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте.

Обмакните кусочки хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон, посыпьте тертым сыром, положите на сковороду и обжарьте на сливочном масле.

Бутерброд «Узник замка Иф»

Требуется: 10 сладких сухарей, 4 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. изюма, 2 ст. л. сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром, добавьте молоко и залейте этой смесью сухари на 20 мин.

По истечении времени к сухарям добавьте изюм и взбитые белки. Эту массу выложите на противень и запеките в духовке.

При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброд «Яичные страсти»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, *1 /2* банки майонеза, 100 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую и мелко нарежьте. Лук, огурцы порежьте, перемешайте, добавьте яйца, майонез и хорошо перемешайте.

На каждый ломтик хлеба положите приготовленную смесь, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Бутерброд «Джунгли Амазонки»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. л. сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо и лук. Добавьте к ним сухарей и обжарьте на сливочном масле. В мясо вбейте яйцо, положите сметану, соль и жарьте 1–2 мин.

Приготовленным фаршем намажьте хлеб, переложите его на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку на 10 мин.

Бутерброд «Мозговая зависимость»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г вареных мозгов, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Мозги нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле. Добавьте мозги и жарьте еще 5 мин, затем сковороду снимите с огня. Когда мозги остынут, влейте взбитые яйца и хорошо перемешайте.

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Приготовленной смесью намажьте хлеб и поставьте в духовку на 2–3 мин.

Болтушка «Дунайская»

Требуется: 1 средний кочан капусты, 2–3 небольшие моркови, 5 яиц, 3 ст. л. растительного масла, *1 /2* стакана томатной пасты, 2 луковицы, 1 лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и потушите ее на растительном масле. Через 10–15 мин добавьте нарезанную соломкой морковь, а потом лук и томатную пасту. Тушите все вместе еще 10–12 мин, в конце посолите и положите лавровый лист.

Пока капуста готовится, взбейте яйца, перемешайте их с содержимым сковороды, следите, чтобы ничего не подгорело.

Бутерброд «Улочки Парижа»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 желтка, У*3* стакана молока, 150–200 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молоко и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Глазунья «Зимняя»

Требуется: 1 сельдь среднего размера, лучше жирная (подойдет также селедочный фарш), 30 г сливочного масла, зеленый лук, 4–5 яиц.

Способ приготовления. Если вы взяли селедку, а не фарш, то отделите ее от костей и мелко порежьте. Перемешайте с яйцами и вылейте на разогретую и смазанную маслом сковороду. Когда яичница будет готова, посыпьте ее мелко нарезанным луком.

Глазунья «Пикантная»

Требуется: 5–6 яиц, 3–4 помидора, 2 средние луковицы, соль.

Способ приготовления. На смазанной маслом и разогретой сковороде обжарьте помидоры вместе с луком. После того как они. немного подрумянятся, вбейте в сковороду яйца, посолите.

Глазунья «Отрада»

Требуется: 3–4 яйца, 250 г тыквы, очищенной от семечек, 20 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте небольшими кубиками, положите в глубокую сковороду, засыпьте сахаром, перемешайте и тушите до полуготовности.

После этого вбейте в сковороду яйца, посолите. Если яичница подрумянилась, значит, можете подавать ее к столу.

Глазунья «Артистическая»

Требуется: 3 яйца, 100–150 г ветчины или колбасы, 1 кабачок средней величины, 3–4 картофелины, соль, зеленый лук, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожуры, порежьте на мелкие кубики, картофель – соломкой. Все это обжарьте на растительном масле, постепенно добавляя мелко нарезанную ветчину или колбасу. В сковороду, где жарятся баклажаны, картофель и ветчина, по одному вбейте яйца, посолите.

Глазунья «Десертная»

Требуется: 4 яйца, 30–40 г масла, 1 стакан смородинового варенья.

Способ приготовления. Масло разогрейте на сковороде. Отделите белки от желтков и по отдельности взбивайте. Затем вылейте массу на сковороду и, как только яичница-болтушка подрумянится, переверните ее. После этого выложите «блин» на блюдо, смажьте его вареньем и сложите так, чтобы получился полукруг.

К столу подавайте в горячем виде.

Глазунья «Провинциальная»

Требуется: 3 яйца, 30 г сливочного масла, 100 г творога, 3 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Сильно разогрейте сковороду, растопите на ней сливочное масло и вбейте туда яйца, посолите. Не доводя до полной готовности, посыпьте измельченным творогом и полейте сметаной.

Подавать яичницу лучше горячей.

Болтушка «Неясность»

Требуется: 150–200 г вермишели, 3–4 яйца, 100 г сметаны, соль.

Для соуса: 20 г сливочного масла или маргарина, 3–4 ст. л. томатной пасты, *1 /4* стакана воды, 5 ст. л. сметаны (лучше кислой), 1 желток, соль, сахар.

Способ приготовления. Отварите вермишель в соленой воде. Переложите ее на разогретую сковороду, где растоплена сметана. Залейте вермишель взбитыми яйцами, посолите, если это необходимо. Яично-вермишелевая смесь должна немного подрумяниться.

А теперь приготовьте томатный соус. Смешайте масло, томатную пасту и воду, сильно разогрейте их в маленькой сковороде. После этого добавьте кислую сметану, положите соль, сахар по вкусу и снова подогрейте на слабом огне. Снимите с огня и вылейте взбитый яичный желток.

Болтушка «Курочка Ряба»

Требуется: 3 яйца, 2 крупные картофелины, 20 г растительного масла, зеленый лук, соль, перец, веточки петрушки.

Способ приготовления. Отварите картофель в соленой воде, пока он варится, взбейте отдельно белки и желтки, посолите их и затем смешайте. Подождите, пока сойдет пена. Когда картофель сварится, отложите его в сторону, чтобы он остыл. После этого порежьте картофелины на небольшие кубики и обжарьте их на растительном масле.

Пока вы делали это, с яиц сошла пена, можете делать из них болтушку. Когда картошка подрумянится, вылейте на сковороду взбитые яйца. Готовую болтушку выложите на блюдо, не забудьте посыпать мелко нарезанным зеленым луком и украсить веточками петрушки или укропа.

Глазунья «Деревенская»

Требуется: 100 г свиного сала, 3 яйца, соль, зеленый лук.

Способ приготовления. Нарежьте сало небольшими кубиками и обжарьте на сильно разогретой сковороде. Сало поджарилось, можно взбивать туда яйца. На подрумянившуюся яичницу покрошите зеленый лук.

Глазунья «Северное сияние»

Требуется: 5–6 яиц, 4 средних помидора, 30–40 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Разогрейте сковороду, растопите сливочное масло, обжарьте помидоры и вбейте в них по одному яйцу. Затем посолите и поперчите.

Глазунья «Золушка»

Требуется: 2–3 крупных баклажана или кабачка, 20 г растительного масла, 7 яиц, 20 г сливочного масла, *1 /2* стакана муки, соль, перец.

Способ приготовления. Если вы взяли баклажаны, то нарежьте их кружочками, предварительно очистив от кожуры. Положите ломтики в сильно подсоленную воду на 20 мин. Затем обваляйте их в муке и обжарьте в растительном масле, немного посолите и поперчите.

А если у вас есть только кабачки, не расстраивайтесь, вкус у «Золушки» получится еще нежнее. Кабачки тоже очистите от кожуры и косточек, если они есть, и нарежьте кружочками толщиной 7—10 мм. Но их не нужно класть в подсоленную воду, а сразу можно обжаривать. После того как они подрумянятся, также немного поперчите и посолите.

На отдельной сковороде растопите сливочное масло или жир и вбейте туда яйца. Нужно, чтобы яйца не деформировались и не растекались. Если все яйца не умещаются в сковороду, то пожарьте их в 2 или 3 приема. Когда баклажаны и яйца будут готовы, возьмите один кружочек баклажана, смажьте майонезом и положите на него одно яйцо.

Подавайте к столу в горячем виде.

Глазунья «Дачная фантазия»

Требуется: 8—10 яиц, 6 сухарей, 30 г масла, зеленый лук, соль, перец, специи.

Способ приготовления. Чтобы яичница вышла удачной, возьмите глубокую сковороду, смажьте дно и стенки маслом. Мелко порубите сухари, почти до крошки, посыпьте ими дно и стенки сковороды.

Яйца вбивайте по одному, каждое отдельно солите, перчите, посыпьте специями и добавьте по небольшому кусочку сливочного масла. Как только яйца поджарятся, посыпьте их зеленым луком и подавайте к столу.

Глазунья «Августовские звездочки»

Требуется: 10 яиц, 50 г сыра, 5 средних помидоров, 10–15 зубчиков чеснока, 30 г сливочного масла, веточки укропа или петрушки, майонез, соль.

Способ приготовления. Сделайте яичницу-глазунью из всех яиц. Помидоры разрежьте пополам, осторожно удалите из них мякоть. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с измельченным чесноком. Получившуюся массу разложите поровну в помидоры.

В каждый помидор с сыром положите по одному яйцу так, чтобы оно не деформировалось и не вытекло. Не забудьте посолить.

«Звездочки» почти готовы, осталось украсить веточками петрушки или укропа. Можно также использовать мелко нарезанный зеленый лук.

Глазунья «Завтрак по-американски»

Требуется: 6–8 яиц, 5 картофелин, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель в соленой воде и, после того как он остынет, нарежьте его кружочками толщиной 5–7 мм.

Разогрейте сковороду и растопите на ней масло или любой жир для жарки. Обжарьте ломтики картошки с обеих сторон и вбейте туда яйца по одному, не перемешивая. Завтрак будет готов, когда яйца немного подрумянятся.

Глазунья «Зигзаг удачи»

Требуется: 2–3 яйца, 30 г сливочного масла, 2 яблока, 1 груша, *1 /2* стакана черной смородины,3 ягоды крупной клубники, *1 /2* стакана вишни, соль.

Способ приготовления. Делайте яичницу-болтушку на сковороде, смазанной сливочным маслом. Когда остынет, выложите на отдельное блюдо.

Ягоды промойте, яблоки очистите от сердцевины и нарежьте небольшими дольками вместе с грушами. Из вишен удалите косточки и уложите их вместе со смородиной крупным зигзагом по краю яичницы в два ряда. В центре расположите ягодки клубники, а от них будут исходить «лучики» долек груш и яблок.

Болтушка «Рисовый рай»

Требуется:1 /2 стакана риса, 1 крупный болгарский перец, 3 ст. л. растительного масла, 4 яйца, зеленый лук, соль

Способ приготовления. Отварите рис в соленой воде. В то время, пока варится рис, мелко порежьте лук и перец соломкой, обжарьте на растительном масле.

Переложите рис в сковороду с перцем и луком, перемешайте и ждите, пока он слегка подрумянится. Взбейте в отдельной посуде яйца и вылейте в основу. Посолите. Если вы любите острую пищу, можете слегка поперчить. Но все-таки особенностью этой яичницы является ее чуть пресноватый вкус.

Омлет «Ленивый»

Требуется: 4 яйца, 150 г сыра, 50 г сливочного масла или любого жира, 3–4 помидора, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Помидоры вымойте и очистите от кожуры. Для этого обдайте их кипятком и осторожно снимите кожицу. После того как вы проделаете данную процедуру, нарежьте мякоть кусочками. Разогрейте сковороду, смажьте ее сливочным маслом и немного обжарьте помидоры. Как только все будет готово, уложите их на тарелку.

А теперь приступайте к приготовлению омлета. Яйца взбейте с солью и добавьте мелко нарезанный зеленый лук и сыр, все вместе перемешайте. Оставшееся сливочное масло растопите на сковороде, вылейте приготовленную массу и выпекайте омлет 5–8 мин. После того как он слегка подрумянится, выложите его на помидоры. Если хотите, можете посыпать блюдо зеленью укропа, петрушки или оставшимся зеленым луком.

Омлет «Оригинальный»

Требуется: 6–9 яиц, 300 г ветчины, 1 средняя луковица, 30 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Смажьте маслом разогретую сковороду и обжарьте ветчину вместе с луком. Отдельно взбейте яйца с солью, перцем, можете добавить специи по вашему вкусу.

После того как ветчина подрумянится, вылейте смесь в сковороду. Омлет готовится 10 мин. Когда он поджарится, сверните его в трубочку и так положите на тарелку. Вокруг можете уложить нарезанные дольками помидоры и огурцы.

Глазунья «Любимая»

Требуется: 300 г грибов, *1 /2* стакана риса, 2 некрупные луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 4 яйца, соль.

Способ приготовления. Варите рис в соленой воде. В это время нарежьте грибы небольшими ломтиками и обжарьте их в растительном масле вместе с луком. Когда рис сварится, смешайте его с грибами, пусть он немного подрумянится. После этого вбейте в сковороду все яйца, не перемешивая. Посолите, если это необходимо. Покрошите в яичницу мелко нарезанный зеленый лук.

Глазунья «Солнечная долина»

Требуется: 6–8 яиц, 4–5 средних картофелин, 1 ст. л. растительного масла, 1 некрупная луковица, соль.

Способ приготовления. Картофель нарежьте соломкой и поджарьте его на растительном масле вместе с луком. Не забудьте посолить. На обжаренный картофель аккуратно вбейте яйца. Когда яичница будет готова, немного посолите.

Болтушка «Путешествие по Италии»

Требуется: 100–150 г сыра, 4–5 яиц, соль, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Разогрейте на сковороде сливочное масло и вылейте туда следующую смесь. Ко взбитым яйцам добавьте протертый сыр, соль. Будет даже лучше, если сыр окажется суховатым – так его легче будет перетирать. Яичница-болтушка готова, если смесь загустела и сыр почти расплавился.

Омлет «Улыбка»

Требуется: 6–9 яиц, 300 г ветчины или колбасы, соль, специи, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко нарежьте ветчину, отложите несколько кусочков. В оставшуюся ветчину вбейте все яйца, посолите, добавьте специи и тщательно перемешайте. Затем разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и вылейте взбитые яйца с ветчиной. Омлет печется 8—10 мин.

Как только омлет будет готов и пока он еще не остыл, из ветчины, которую вы оставили, выложите на омлете лучезарную улыбку.

Пусть наш омлет «Улыбка» порадует вас и вашу семью в ненастное утро.

Омлет «Грибной»

Требуется: 300 г грибов (лучше шампиньонов), 5 яиц, *1 /2* стакана муки, соль, черный молотый перец, сливочное масло или жир для жарки, *1 /4* стакана воды, зеленый лук, петрушка.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы и жарьте их с зеленью и специями. Пока грибы тушатся, приготовьте омлет.

Для этого отделите белки от желтков, белки тщательно взбейте. А из желтков, воды (лучше взять минеральную негазированную) и муки приготовьте густую смесь. Затем смешайте с белками и поджаренными грибами.

Выпекайте омлет на смазанной жиром или маслом разогретой сковороде. Подавать к столу его лучше горячим.

Омлет «Том Сойер»

Требуется: 300–400 г любых грибов, 1 небольшая луковица, 1 морковь, лавровый лист, немного перца горошком, зелень укропа или петрушки, соль, специи.

Для омлета: 4–5 яиц, 2–3 ст. л. молока или сливок, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Возьмите грибы, тщательно промойте их и отварите в 3 л воды. Если вы не любите вареный лук, можете в кипящую воду положить луковицу целиком и минут через 10–12 вынуть ее из воды. В бульон также положите нарезанную соломкой морковь и через 5–7 мин посолите, добавьте специи и лавровый лист. Варите грибы до тех пор, пока они не станут мягкими.

Когда грибы сварятся, мелко порежьте их и обжарьте на растительном масле. В отдельной посуде смешайте молоко или сливки с желтками и со взбитыми белками, посолите. Затем вылейте смесь в сковороду с грибами и выпекайте до готовности.

Снимите омлет со сковороды и нарежьте его небольшими ломтиками. Перед подачей на стол положите их в бульон и посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Омлет «Верный Мишель»

Требуется: 200 г вермишели или лапши, 100 г творога, *1 /2* стакана сметаны, 5–6 яиц, *1 /2* стакана молока, соль.

Для оригинального соуса: 3*/4* стакана любого джема (лучше смородинового или сливового), 2 ч. л. горчицы.

Способ приготовления. Отварите вермишель или лапшу в соленой воде. Растопите сметану на сильно разогретой сковороде и поджарьте на ней вермишель.

Приготовьте омлет следующим образом: тщательно взбейте белки и смешайте их с желтками, творогом и молоком, посолите. Вылейте смесь в поджаренную вермишель, выпекайте 8—10 мин до готовности.

Но вкус у получившегося омлета будет поистине сказочным, если к столу вы подадите его с нашим оригинальным соусом. А приготовить его очень легко, с этим может справиться даже начинающий кулинар. Тщательно перемешайте в соуснице джем с горчицей – соус готов, только к столу его лучше подавать в охлажденном виде.

Омлет «Лукоморье»

Требуется: 3 яйца, *1 /4* стакана молока, 1 свекла, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Свеклу заранее отварите, чтобы она успела остыть. Затем нарежьте ее маленькими кубиками.

Отделите белки от желтков, взбейте их тщательно, смешайте с желтками и молоком, посолите. Разогрейте сковороду и положите туда нарезанную свеклу, обжарьте и вылейте взбитые яйца. Когда омлет подрумянится и поднимется, он готов к употреблению.

Омлет «Зеленый остров»

Требуется: 3–4 яйца, 30 г сливочного масла, немного тертых орехов, зелень укропа, петрушки, щавель, 1 ст. л. воды (лучше использовать негазированную минеральную), *1 /2* стакана сливок, соль.

Способ приготовления. Смешайте и взбейте яйца, минеральную воду, сливки, посолите. Растопите масло на сильно разогретой сковороде и вылейте туда смесь.

Когда омлет немного подрумянится, высыпьте на него мелко нарезанную зелень. Подается к столу как самостоятельное блюдо.

Омлет «Детский»

Требуется: 10 яиц, соль. *Для соуса:* 500 г сливок, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Ингредиенты для соуса смешайте в одной небольшой кастрюле и поставьте на огонь. Можете добавить в него ванили, цедру лимона или апельсина. Как только соус загустеет, снимите его с огня.

Яйца тщательно перемешайте и выпеките из них несколько тонких омлетов-блинов. Еще горячими блины смажьте каким-нибудь вареньем или джемом. В блюдо выложите сделанные из них трубочки и полейте сливочным соусом.

Омлет «По-неаполитански»

Требуется: 4–5 яиц, 4 ст. л. молока или сливок, соль, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Начните с соуса: растопите на сковороде 20 г сливочного масла, высыпьте муку и пассеруйте несколько минут. Затем добавьте томатной пасты, пусть все потушится. Через 5–7 мин положите сметану, спустя 3 мин соус готов. Когда готовите этот соус, будьте внимательны и следите, чтобы он не подгорел.

А теперь займитесь приготовлением омлета. Взбейте яйца вместе со сливками или молоком, посолите. Возьмите массивную сковороду, смажьте ее маслом. Как только она разогреется, вылейте в нее смесь из яиц и выпекайте до готовности. Выложите омлет на блюдо и подайте вместе с соусом.

Омлет «Королева»

Требуется: 8—10 яиц, *3 /4* стакана молока, 40 г брынзы, у стакана муки, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В небольшой посуде тщательно взбейте молоко с мукой, чтобы не было комочков. Добавьте отдельно желтки, взбитые белки и измельченную брынзу. Все перемешайте до образования однородной массы, посолите.

В это время разогрейте сковороду, смажьте маслом и вылейте в нее яйца. Как только омлет подрумянится с одной стороны, переверните его на другую и тоже обжарьте.

Подавать к столу омлет лучше всего в горячем виде.

Омлет «Россиянка»

Требуется: 3 яйца, 200 г мясного бульона, соль, перец.

Способ приготовления. В кипящий мясной бульон вбейте все яйца и варите, не переставая помешивать, посолите и поперчите. Яйца сверху должны свариться.

Омлет «Яблочный спас»

Требуется: 3–4 яблока, 3 яйца, 20 сливочного масла, 3 ст. л. сливок, немного соли и сахара.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте их небольшими ломтиками. Разогрейте сковороду, растопите на ней масло и немного обжарьте яблоки.

Затем добавьте яйца, взбитые со сливками и солью, и поставьте в духовку. Через 10 мин омлет готов, он должен подняться и подрумяниться.

Омлет «Баден-Баден»

Требуется: 100 г свинины, 100 г говядины, 5–6 яиц, *1 /4* стакана молока, 2 ст. л. муки, 1 небольшая луковица, сухари, 40 г сливочного масла, зеленый лук, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо перекрутите через мясорубку вместе с луком, покрошите туда сухари.

Взбейте яйца с молоком, мукой, посолите. Добавьте фарш и вылейте смесь на разогретую и смазанную сливочным маслом сковороду. Через 8—10 мин омлет будет готов, посыпьте его мелко нарезанным зеленым луком и молотым черным перцем.

Омлет «Деревенское утро»

Требуется: 4–5 яиц, зелень укропа или петрушки, соль, перец, 20 г сливочного масла.

Для соуса: 1 стакан негустой сметаны, 1 ст. л. муки, 2 яичных желтка, 2 ч. л. сахара, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте сначала соус: сметану, сахар и муку смешайте в кастрюле, поставьте на небольшой огонь и следите за тем, чтобы он не подгорел. Как только он загустеет, пропустите его через сито и вбейте туда яичные желтки. Все смешайте – и соус готов.

Приготовьте омлет: мелко порежьте зелень петрушки, смешайте со взбитыми яйцами, солью и выпекайте его в течение 8—10 мин. Затем выложите его на противень, полейте соусом и поставьте в уже прогретую духовку на 15–20 мин.

Подавать к столу лучше в горячем виде, можете посыпать корицей.

Омлет «Печеночный»

Требуется: 200 г печени, 5–6 зубчиков чеснока, 1 луковица, 30 г грибов, 20 г сливочного масла, 7 яиц, *1 /4* стакана молока, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Печень промойте, порежьте на мелкие кусочки, так же нарежьте грибы, лук, чеснок. Жарьте все вместе до полуготовности.

Яйца взбейте вместе с молоком и солью, залейте ими печень, поставьте в духовку и выпекайте еще минут 10–15. Когда омлет будет готов, посыпьте его зеленью петрушки.

Глава2
В ожидании гостей…

Бутерброд «Замки Луары»

Требуется:2 яйца, *3 /4* стакана молока, 1 ч. л. ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.

Способ приготовления. В глубокую тарелку вбейте одно яйцо, добавьте один белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте 5 мин, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброд «Красоты гавайских островов»

Требуется:2 стакана муки, 100 г сливочного масла, У*2* стакана сметаны, 150 г мяса креветок, 2 яйца, *1 /2* стакана маслин без косточек, 2–3 соленых огурца, *1 /2* стакана отварного риса, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Сделайте тесто. Муку порубите с охлажденным маслом, добавьте сметану соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 1 ч. По прошествии времени тесто выньте и испеките из него тарталетки в форме корзиночек.

Яйца, мясо креветок, маслины, огурцы мелко нарежьте, смешайте, добавьте рис, майонез и перемешайте. Этим фаршем наполните тарталетки и украсьте зеленью.

Бутерброд «Курортная жизнь»

Требуется:1 /4 буханки хлеба (батона), 2 банана, 2 апельсина,! */4* граната, 1 стакана сметаны, *1 /2* стакана сахара, *1 /2* стакана ванильного сахара.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Апельсины и бананы очистите и нарежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и выпекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех к столу.

Бутерброд «Поросячий восторг»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г свиной печени, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. коньяка, 50 г шпика, соль, перец, тертый мускатный орех.

Способ приготовления. Печень и шпик разрежьте на маленькие кусочки, переложите в кастрюлю, добавьте воды, соль, перец, мелко рубленные петрушку, лук и тушите до готовности.

Остывшую массу пропустите через мясорубку, влейте лимонного сока, добавьте сахар, взбитое масло и хорошо перемешайте. Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

Бутерброд «Сказка о репке»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 3–4 репы, 3 яйца, 1 стакан мяса креветок (крабов), 1 *1 /2* стакана сливок, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Репу натрите на крупной терке, смешайте с *1 /2* стакана сливок, 2 ст. л. масла, посолите, поперчите, переложите в кастрюлю и поставьте на огонь. Тушите, пока репа не станет мягкой.

Взбейте яйца со стаканом сливок, посолите и испеките омлет. Омлет разрежьте по форме ломтиков хлеба. Ломтики хлеба смажьте кетчупом, на каждый положите кусочек омлета, ложку репы, креветки. Хлеб переложите на противень и поставьте в духовку на 1–2 мин.

Бутерброд «Раковые шейки»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 7–8 раков, 3 помидора, 3 яичных белка, 1 ст. л. майонеза, зелень.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте в сливочном масле. Раков разделайте и мелко нарежьте мясо. Яичные белки и помидоры нарежьте маленькими кусочками и смешайте с мясом. Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Сверху положите приготовленный фарш и украсьте зеленью.

Бутерброд «Фавориты короля»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, красная или черная икра, зеленый лук.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте в сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб.

Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На яйца положите красную икру, сверху посыпьте мелко рубленным зеленым луком.

Икра из болгарского перца

Требуется: 1 кг болгарского перца, 1 луковица, 2 моркови, 4 помидора, 3–4 зубчика чеснока, 1 небольшой баклажан, соль, молотый перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Перец и баклажан пеките на решетке в духовке, пока их кожица не потемнеет и не сморщится. Морковь и помидор натрите на терке, лук порежьте. Испеченные перец и баклажан охладите, очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками. Все смешайте, добавьте толченый чеснок, соль, перец, выложите на сковороду с растительным маслом, налейте немного воды и тушите до готовности всех овощей. Подавать это блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде.

Бутерброд «Дары Черного моря»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г соленой сельди, 200 г сливочного масла, 25 г любых сушеных грибов, 1 помидор, 1 яйцо, зелень.

Способ приготовления. Разделайте рыбу и нарежьте маленькими кусочками. Грибы пожарьте и добавьте в рыбу. Туда же положите сливочное масло и хорошо перемешайте. Яйцо и помидор нарежьте кружочками.

Приготовленной селедочной массой намажьте ломтики хлеба. Сверху положите дольки помидора и яйца. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд «Деликатес»

Требуется: 100 г сыра, 100 г творога, 1 ст. л. молотых грецких орехов, 100 г сметаны, белый хлеб.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, творог разотрите. Смешайте сыр, творог, орехи со сметаной, намажьте полученной массой ломтики хлеба.

Бутерброд «Северный полюс»

Требуется: 4 булочки, 1 банка консервированного тунца, 1 вареное яйцо, 5 маринованных грибов, *1 /4* стакана нарезанного сельдерея, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, 4 листика салата.

Способ приготовления. Яйцо, мясо тунца, грибы мелко нарежьте и смешайте. Добавьте майонез, горчицу, сельдерей, еще раз перемешайте и поставьте в холодильник на ночь. В булочках сделайте надрез, внутрь каждой положите листик салата и приготоатенный фарш.

Бутерброд «Лондонский туман»

Требуется: 4 булочки, 100 г мягкого сыра, 1 ст. л. сахара, 1/*8* ч. л. тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Сырок разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте. Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью. Сверху положите дольки клубники и киви.

Салат «Нежность»

Требуется: 300 г цветной капусты, 3 малосольных огурца, 3 яйца, пучок зеленого лука,1 зеленое яблоко, 150 г майонеза, соль, укроп.

Способ приготовления. Цветную капусту отварите в подсоленной воде, остудите и разберите на мелкие соцветия. Отварите яйца и измельчите их вместе с огурцами и зеленым луком. Зеленое яблоко разрежьте пополам и очистите от косточек, натрите его на мелкой терке. Все части салата смешайте, чуть-чуть посолите и заправьте майонезом, сверху посыпьте измельченным укропом.

Рис с грибами

Требуется: 200 г риса, 300 г грибов, 1 морковь, 1 луковица, соль, лавровый лист, перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Грибы промойте, очистите и отварите в подсоленной воде. Морковь и лук мелко нарежьте. В кипящем масле обжарьте рис, овощи и грибы, залейте водой и тушите 15–20 мин. За 2–3 мин до готовности добавьте соль и специи, подавайте блюдо горячим.

Салат «Средиземноморский»

Требуется: 300 г отварного риса, 2 вареных яйца, 1 ст. л. творога, 2 ст. л. измельченных орехов, 1 ст. л. изюма, *1 /2* стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Яйца мелко нарежьте, в высокую салатницу уложите слоями рис, яйца, творог, орехи и изюм. Каждый слой смазывайте сметаной и немного солите. Перед подачей поставьте салат в холодильник на 1 ч, чтобы он хорошо пропитался.

Пельмени в омлете

Требуется: 2 стакана муки, *1 /2* стакана воды, 4 яйца, 200 г мясного фарша, 2 ст. л. грибов, *1 /2* л молока, соль.

Способ приготовления. Из муки, воды и 1 яйца замесите крутое тесто. Грибы отварите в подсоленной воде, нарежьте и смешайте с мясным фаршем. Тесто раскатайте, вырежите стаканом кружочки, на середину каждого положите начинку из мясного фарша и грибов, соедините края кружочков, выложите пельмени на поднос и поставьте на 30 мин в холодильник Варите пельмени в кипящей подсоленной воде около 10 мин. Оставшиеся 3 яйца взбейте с молоком и поджарьте омлет, затем разрежьте его на тонкие полоски в виде лапши.

Готовые пельмени выложите в керамическую глубокую посуду, добавьте кусочек сливочного масла, сверху посыпьте полосками омлета.

Говядина, тушенная с помидорами

Требуется: 1 кг говядины, 2 ст. л. жира, 2 луковицы, 1 морковь, 3–4 зубчика чеснока, 300 г помидоров, 1 стакан сметаны, перец, соль, хмели-сунели.

Способ приготовления. Говядину нарежьте кусочками, обжарьте в кипящем жире, затем выложите в котелок, добавьте нарезанные лук, морковь, чеснок, залейте сметаной, смешанной с водой, и тушите в духовке. За 10–15 мин до готовности добавьте нарезанные помидоры и специи. Тушеную говядину посыпьте зеленью и подавайте.

Голубцы сшампиньонами

Требуется: 1 кочан капусты средней величины, *1 /2* стакана риса, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 2 моркови, 1 стакан сметаны, 2 лавровых листа, соль, перец.

Способ приготовления. Рис, шампиньоны отварите по отдельности, грибы нарежьте, перемешайте с рисом. Лук и морковь мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте к рису и грибам, посолите, поперчите. Капусту разберите на отдельные листья, обдайте их кипятком, отбейте стебли. На каждый лист положите фарш, заверните конвертом, обжарьте на сковороде и выложите в кастрюлю, залейте сметаной, добавьте немного воды, лавровый лист, перец и тушите на слабом огне 20–30 мин. При подаче посыпьте голубцы зеленью петрушки и укропа.

Салат «Нептун»

Требуется: 150 г консервированной морской капусты, 150 г риса, 1 яйцо, 100 г варе ной рыбы, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Рис и яйцо отварите. Затем рыбу и яйцо мелко порежьте, смешайте с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправьте майонезом.

Рагу «Летний обед»

Требуется: 300 г баранины без костей, 2 луковицы, 3 моркови, 3 средних помидора, 400 г картофеля, 2 ст. л. зеленого горошка, 2 ст. л. фасоли, 1 небольшой кабачок, 200 г цветной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, соль, перец, вода.

Способ приготовления. Мясо порежьте на кусочки, обжарьте на сковороде. Овощи очистите, нарежьте небольшими кусочками, выложите их с мясом в котелок, добавьте горошек, фасоль, соль, специи и немного воды. Тушите около 20 мин, подавайте в горячем виде.

Грибы, тушенные со сметаной

Требуется: 500 г грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 корень петрушки, 250 г сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Грибы отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, подсушите и нарежьте. Корень петрушки натрите на терке, лук мелко порежьте. В котелке растопите масло, чуть обжарьте лук, затем добавьте грибы, натертый корень петрушки, соль, перец, лавровый лист, залейте сметаной. Можете добавить 1–2 ст. л. воды. Тушите около 20 мин до готовности.

Фаршированные помидоры

Требуется: 500 г средних по величине помидоров, 2 ст. л. тертого сыра, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. риса, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. У помидоров срежьте верхушки, чайной ложкой удалите часть мякоти из каждого, яйцо мелко порубите. Смешайте мякоть помидоров, яйцо, отварной рассыпчатый рис, зеленый лук и наполните этой массой помидоры. Сверху посыпьте сыром, закройте верхушками и запеките в духовке на смазанном растительным маслом противне.

Рыбный салат

Требуется: 400 г картофеля, 200 г вареной рыбы, 1 луковица, 100 г сыра, 150 г майонеза, укроп, соль.

Способ приготовления. Картофель отварите в «мундире», очистите и нарежьте кубиками. Вареную рыбу разделите на мелкие кусочки без костей, луковицу мелко порежьте, сыр натрите на терке, все перемешайте с картофелем, выложите в плоскую салатницу, залейте майонезом и посыпьте измельченным укропом.

Сырные котлетки

Требуется: 150 г тертого сыра, 150 г творога, 4 яичных белка, зелень сельдерея и петрушки, 2 ст. л. муки, соль, перец, *1 /2* стакана растительного масла.

Способ приготовления. Творог разотрите вилкой, зелень мелко нарежьте. Белки взбейте в густую пену. Тертый сыр смешайте с творогом, добавьте нарезанную зелень, муку, соль, перец и осторожно подмешайте взбитые белки. Из полученной массы сформуйте маленькие котлетки и обжарьте их с обеих сторон в кипящем масле. Подавать это блюдо лучше в горячем виде.

Глава3
Что у нас на вкусненькое?

Печеные бананы

Требуется: 5 бананов, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. молотых орехов.

Способ приготовления. Бананы очистите, разрежьте пополам. Противень смажьте сливочным маслом, положите на него половинки бананов, посыпьте их сахаром, орехами, слегка сбрызните водой и поставьте в духовку запекаться на 20 мин.

Медовый кекс

Требуется: 3 стакана муки, 2 ст. л. сахара, *1 /2* стакана меда, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. молотых орехов, *1 /4* ч. л. соды.

Способ приготовления. Все компоненты хорошо перемешайте до полного растворения сахара и получения однородной массы, в конце замеса добавьте орехи и соду, гашенную уксусом. Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте в умеренно нагретой духовке.

Готовность кекса проверяйте деревянной палочкой. Если вы воткнете ее в выпекаемое изделие и она окажется сухой, значит, кекс пора вынимать из духовки. Однако постарайтесь не довести свое произведение кулинарного искусства до состояния сухаря.

Вишневый творог

Требуется: 250 г творога, 150 г вишни, 200 г сметаны, 2 ст. л. сахарного песка или меда.

Способ приготовления. Вишню вымойте, удалите из нее косточки и взбейте миксером. Сметану размешайте с сахаром или медом, залейте ею творог и вишню, все смешайте в однородную массу. Перед подачей творог поставьте в холодильник на 1 ч.

Черничный десерт

Требуется: 300 г черники, 200 г мороженого, 100 мл молока, 1 ст. л. клюквенного варенья или сиропа.

Способ приготовления. Все компоненты взбейте миксером в течение 1–2 мин. Изумительный десерт готов.

Печенье «Термитник»

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, *1 /2* стакана рубленых грецких орехов.

Способ приготовления. Муку порубите с маслом, яйца взбейте с сахарной пудрой. Замесите тесто из всех перечисленных компонентов, поставьте его в холодильник на 1 ч. Скатайте из теста небольшие жгуты, пропустите через мясорубку, отрежьте одинаковые кусочки и выложите на смазанный противень, посыпьте печенье орехами и выпекайте в течение 15 мин при средней температуре.

Тропический коктейль

Требуется:2 банана, 1 персик, 50 г апельсинового и 100 мл лимонного сока, 100 г сливок.

Способ приготовления. Бананы очистите, у персика удалите косточку, нарежьте, добавьте соки, сливки и взбейте миксером.

Мусс «Зеленое яблочко»

Требуется: 5 зеленых яблок, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. сахара, 250 г сливок.

Способ приготовления. Яблоки испеките в духовке, остудите и очистите от кожуры и косточек. Миксером взбейте яблоки с сахаром, лимонным соком, сливками до однородной массы. Выложите мусс в розетки и перед подачей поставьте в холодильник.

Фрукты с коньяком

Требуется: 1 яблоко, 1 груша, 2–3 абрикоса или персика, 1 лимон или грейпфрут, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. У яблока и груши удалите сердцевину, у абрикосов и персиков – косточки. Лимон порежьте на мелкие кусочки. Если вы используете грейпфрут, то его следует очистить от кожуры. Нарезанные фрукты посыпьте сахаром, перемешайте и залейте коньяком.

Яблоки, печенные с медом

Требуется: 10 яблок, *1 /2* стакана меда, 3 ст. л. молотых грецких орехов, 3 ст. л. воды.

Способ приготовления. Из яблок выньте сердцевины, заполните их медом, орехами, уложите на смазанный маслом противень. Сбрызните яблоки водой, выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 20 мин.

Заварные пирожные

Требуется: 1 стакан муки, *1 /2* стакана воды, У*2* стакана сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, *1 /4* ч. л. соли.

Для крема:1 /2 стакана сливок, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 3 яйца, *1 /2* стакана апельсинового сока.

Способ приготовления. В кастрюле вскипятите воду с сахаром, маслом, солью, затем, непрерывно помешивая, всыпьте муку, нагрейте до загустения. В немного остывшую массу добавьте по одному четыре яйца, хорошо вымесите тесто и выложите его на противень в виде небольших шариков. Выпекайте в несильно нагретой духовке около 30 мин. Для приготовления крема все ингредиенты смешайте в кастрюле, прогрейте пару минут, постоянно помешивая. У готовых остывших пирожных отрежьте верхушки и заполните холодным кремом. Сверху пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Яблочный пирог «Пятнадцать минут»

Требуется: 3 яйца, 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, *1 /2* стакана сахара, 2–3 яблока, 1 ст. л. изюма, по *1 /4* ч. л. соды и уксуса.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с сахаром, сливочным маслом, постепенно всыпьте муку. Белки взбейте до образования густой пены, осторожно смешайте с остальными ингредиентами, добавьте соду, гашенную уксусом. Яблоки почистите, удалите косточки, мелко нарежьте и перемешайте с тестом. Поместите все в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке 15–20 мин.

Миндальное печенье

Требуется: 6 белков, 2 стакана сахарной пудры, *1 /2* стакана молотого миндаля, 1 стакан муки.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой миксером до густой пены, в конце добавьте муку. Полученную массу выложите на чуть смазанный маслом противень в виде небольших шариков и посыпьте их молотым миндалем. Выпекайте печенье в слабо разогретой духовке в течение 30 мин.

Клубничная запеканка

Требуются: 500 г клубники, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 стакан йогурта, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 2 ч. л. ванильного порошка, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. крахмала, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Отделите яичные белки от желтков. Желтки взбейте с 2 ст. л. сахара и сливочным маслом, добавьте йогурт, всыпьте ванильный порошок, муку, крахмал. Белки взбейте с 2 ст. л. сахарной пудры в густую пену. 250 г клубники разотрите с 1 ст. л. сахара, смешайте с остальной массой и осторожно введите белки.

Вылейте полученную смесь в смазанную маслом форму и выпекайте около получаса при средней температуре. Оставшуюся клубнику взбейте с сахарной пудрой и сметаной и залейте готовую запеканку.

Лимонный сметанник

Требуется: 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, 4 желтка, 1 лимон, 1*1 /2* стакана сахара, *1 /4* ст. л. соды.

Способ приготовления. Желтки разотрите со стаканом сахара, стаканом сметаны, всыпьте муку. Лимон натрите на терке, удалите косточки и смешайте с остальными компонентами. Выложите замешенное тесто в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке при средней температуре. Готовность сметанника проверьте деревянной лучинкой. Оставшиеся сметану и сахар взбейте и намажьте сверху испеченный сметанник.

Хворост

Требуется: 3 стакана муки, у, стакана молока, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 3 желтка, 2 ст. л. сахара, *1 /2* ч. л. соли, *1 /2* стакана сахарной пудры, 1 ст. л. коньяка, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Из всех продуктов, кроме сахарной пудры и растительного масла, замесите тесто и раскатайте в тонкий пласт. Нарежьте тесто на полоски шириной 4–5 см и длиной 10–12 см, заверните их жгутами, бантиками или придайте им любую другую форму в зависимости от вашего воображения. Жарьте хворост в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой.

Печенье «Домашнее»

Требуется: 2 стакана муки, *1 /2* стакана сметаны, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, по *1 /4* ч.л. соли и соды, 1 ст. л. лимонной цедры.

Способ приготовления. Взбейте яйца, сметану с сахаром, добавьте муку, соль, соду, лимонную цедру и замесите тесто до однородной массы. Вымешенное тесто поставьте в холодильник на несколько минут.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной в *1 /2* см и вырежите стаканом или специальными формочками печенье, уложите его на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке 10–15 мин.